

Mettre sa créativité et son talent au service des papilles.

SON MÉTIER

Devant et autour des fourneaux, le·la cuisinier·ère confectionne les mets, surveille les cuissons, termine certaines préparations (découpe de viandes ou de charcuteries, ouverture de coquillages...) et remet les plats au·à la serveur·euse. Il·Elle élabore les recettes et les menus en tenant compte des stocks de marchandises, des possibilités d'approvisionnement, de la saison, du type de clientèle, des menus réalisés les semaines précédentes...

Il·Elle prévoit ses achats et calcule le prix de revient des plats. Il·Elle évalue les stocks de produits, passe ensuite ses commandes, soit sur le lieu de vente (marché, poissonnier, abattoirs...), soit auprès des fournisseurs attitrés et contrôle les livraisons.

OÙ ET COMMENT ?

Restaurants de chaînes hôtelières, restaurants traditionnels, gastronomiques ou de collectivités, pizzerias, crêperies... en matière d'employeurs, le·la cuisinier·ère a l'embaras du choix ! Les conditions de travail sont variables selon les établissements mais avec des contraintes : il·elle travaille debout, exposé·e à la chaleur des plaques de cuisson, aux vapeurs de cuisine et aux basses températures des chambres froides. Ses journées sont rythmées par les commandes qui affluent, les « coups de feu » aux heures des repas. Il·Elle travaille le dimanche et les jours fériés, parfois en horaires fractionnés. En cuisine de collectivité (cantines scolaires, administrations...), les horaires sont plus réguliers et les week-ends sont libres.

SES QUALITÉS

Sachant apprécier les mets, gourmand·e, passionné·e et curieux·euse, le·la cuisinier·ère doit faire preuve de sensibilité et de créativité pour élaborer les recettes et la carte du restaurant. L'endurance physique est nécessaire pour supporter le rythme de travail. Vivacité, rapidité et efficacité sont des atouts pour exercer ce métier.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

On manque de professionnels derrière les fourneaux ! Chaque année, 14 000 postes de cuisinier·ère se dégagent en France, tous secteurs confondus.

Après plusieurs années d'expérience professionnelle, il est possible de devenir chef·fe cuisinier·ère, puis directeur·trice de la restauration ou gérant·e d'un restaurant de collectivité, ou encore de s'installer à son compte.

Salaire brut du débutant: 1 467 € par mois pour un·e commis·e de cuisine, 1 550 € brut par mois pour un·e cuisinier·ère.

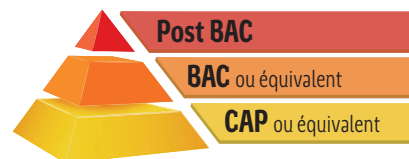


CÔTES D'ARMOR	
DINAN	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
1	CAP Cuisine
LANNION	
1	CAP Cuisine
1	Bac pro Cuisine
PLOUFRAGAN	
1	CAP Cuisine
1	MC Cuisinier en desserts de restaurant
1	Bac pro Cuisine
1	BP Arts de la cuisine
ROSTRENE	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
SAINT-QUAY-PORTRIEUX	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
1	CAP Cuisine
1	Bac pro Cuisine
1	BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

FINISTÈRE	
BREST	
3	CAP Agent polyvalent de restauration
2	CAP Cuisine
1	MC Cuisinier en desserts de restaurant
1	Bac pro Cuisine
1	BP Arts de la cuisine
PONT-L'ABBÉ	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
QUIMPER	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
1	CAP Cuisine
1	Bac pro Cuisine
1	BP Arts de la cuisine
1	BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
1	Licence pro Sciences humaines et sociales mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
TRÉGUNC	
1	CAP Cuisine
1	Bac pro Cuisine
1	FCIL Cuisine de la mer

MORBIHAN	
LORIENT	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
PLOËRMEL	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
PONTIVY	
1	CAP Cuisine
1	Bac pro Cuisine
VANNES	
1	CAP Cuisine
1	MC Cuisinier en desserts de restaurant
1	Bac pro Cuisine
1	BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

ILLE-ET-VILAINE	
BRUZ	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
1	CAP Cuisine
1	Bac pro Cuisine
DINARD	
1	CAP Cuisine
1	Bac pro Cuisine
1	BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
FOUGÈRES	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
LA GUERCHE-DE-BRETAGNE	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
1	CAP Cuisine
1	MC Cuisinier en desserts de restaurant
1	Bac pro Cuisine
REDON	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
1	CAP Cuisine
RENNES	
1	CAP Agent polyvalent de restauration
1	CS Restauration collective
1	MC Cuisinier en desserts de restaurant
1	Bac pro Cuisine
1	BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
SAINT-AUBIN-D'AUBIGNÉ	
1	CAP Cuisine
SAINT-JOUAN-DES-GUÉRETS	
1	CAP Cuisine
1	MC Cuisinier en desserts de restaurant
1	Bac pro Cuisine
SAINT-MÉEN-LE-GRAND	
1	CAP Cuisine
1	MC Cuisinier en desserts de restaurant
1	Bac pro Cuisine



Dominique – Cuisinier

«J'ai eu très tôt la vocation pour ce métier. Les contraintes de ce métier sont largement compensées par le fait de se faire plaisir et d'aimer faire plaisir. Je fais mon marché trois fois par semaine et j'essaie de créer de nouveaux plats. Ce n'est pas un métier où l'on s'ennuie, mais le stress est parfois important.»

DIPLÔMES

CAP

- Cuisine

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

- Restauration collective

MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Art de la cuisine allégée
- Cuisinier en desserts de restaurant

BAC PROFESSIONNEL

- Cuisine

BREVET PROFESSIONNEL

- Arts de la cuisine

BTS

- Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire



▪ Cuisinier-ère

<https://oniseptv.onisep.fr/onv/les-metiers-animes-cuisinier-cuisiniere>